



Horno de panadería de aire caliente EUROMAT E2

ES





Manual de instrucciones original



Contenido

1. Sobre el manual de instrucciones

Este manual de instrucciones proporciona información sobre el uso previsto y la operación segura del EUROMAT y contiene indicaciones importantes para poder operar el EUROMAT de forma segura, correcta y económica.
El manejo del horno de aire caliente se completa con los manuales de instrucciones de los controladores y el manual de instrucciones ProClean, según el modelo y las opciones.

La observación del manual de instrucciones ayuda a:
• Evitar riesgos.
• Optimizar y acelerar las secuencias de trabajo.
• Reducir costes de reparación y periodos de inactividad.
• Aumentar la fiabilidad y la vida útil del EUROMAT.

El manual es válido para los siguientes tipos de aparatos y sus opciones:

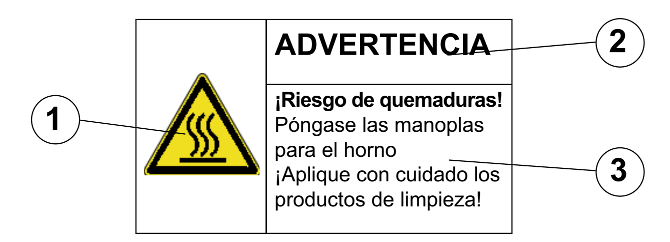
100858 EUROMAT B4/B5
100068 EUROMAT B8/B10



El manual de instrucciones es parte integrante del producto y debe conservarse en las proximidades inmediatas del EUROMAT, manteniéndolo siempre accesible para el personal de manejo.

1.1 Símbolos de seguridad

Los símbolos de seguridad empleados en el manual de instrucciones han sido elaborados conforme a la norma ISO 3864-2. Los pictogramas están provistos de los siguientes indicadores:



Posición	Denominación	Función
1	Símbolo de seguridad	Representación gráfica del peligro con símbolos de seguridad conforme a BGV A8.
2	Nivel de advertencia	Clasificación del peligro
3	Texto	Tipo de peligro y consecuencias y/o medidas a adoptar

1.1.1 Significado del nivel de advertencia

El nivel de advertencia indica la gravedad y la probabilidad de las lesiones y se divide en cuatro categorías:

Peligro
Advierte sobre una situación extremadamente peligrosa cuyo incumplimiento puede implicar peligro de muerte o graves lesiones (irreversibles). Este símbolo está limitado a situaciones extremas.

Advertencia
Advierte sobre una situación probablemente peligrosa cuyo incumplimiento puede implicar peligro de muerte o graves lesiones (irreversibles).

Precaución
Advierte sobre una situación peligrosa cuyo incumplimiento puede implicar lesiones menos graves (reversibles).

Precaución sin señal de seguridad
Advierte sobre daños materiales y uso no apropiado.

1.2 Símbolos generales

Los siguientes símbolos se emplean adicionalmente en el manual de instrucciones:



Información
Señala informaciones y consejos importantes.



Agua potable
Utilizar agua potable (conforme a la normativa de agua potable).

1.3 Abreviaturas

Las siguientes abreviaturas se emplean en el manual de instrucciones:

MI => Manual de instrucciones

1.4 Garantía

Las condiciones de garantía figuran en las Condiciones generales de venta.
Para poder procesar lo antes posible una reclamación de garantía, le rogamos proceda de la siguiente manera:

1. Indíquenos la denominación exacta del horno, así como su número de serie.
=> Encontrará el número de serie en la placa de características.
(en el lado derecho o izquierdo del horno)
2. Notifíquenos el motivo de reclamación de garantía.
3. Limpie el horno antes de reclamar la prestación de la garantía.

2. Indicaciones de seguridad

2.1 Aspectos generales

En este capítulo aparecen resumidas las indicaciones de seguridad esenciales.

Este capítulo debe ser leído y comprendido por todo el personal en contacto con el EUROMAT.

Las siguiente indicaciones de seguridad deben considerarse un complemento de las normativas de prevención de accidentes y leyes nacionales vigentes.

Las normativas de prevención de accidentes y leyes existentes deben cumplirse en cualquier caso.

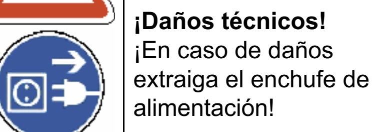
Por regla general, deben emplazarse todos los equipos cumpliendo las regulaciones de seguridad actuales vigentes en el lugar.

	**PELIGRO** **¡Peligro de incendio!** ¡No se deben introducir productos que conten-gan alcohol o que consti-tuyan peligro de incendio en el horno!	¡Nunca debe calentar en el EUROMAT productos que contengan alcohol o susceptibles de incendiarse!
	**PELIGRO** **¡Riesgo de explosión!** ¡No se deben introducir en el horno productos susceptibles de explotar!	¡Nunca debe calentar productos explosivos en el EUROMAT!
	**PELIGRO** **¡Contacto eléctrico!** ¡Proteja todos los componentes eléctricos frente a la humedad y el polvo!	¡Proteja todos los componentes eléctricos frente a la humedad y el polvo! No utilice el EUROMAT en entornos húmedos o mojados. No exponga el EUROMAT a la lluvia.
	**ADVERTENCIA** **¡Peligro de incendio!** ¡No dejar piezas ajenas al horno en su interior, depositadas sobre él ni cerca del mismo!	No se deben dejar objetos ni piezas ajenas al EUROMAT en su interior, depositadas sobre él ni cerca del mismo.

2.1 Generalidades



ADVERTENCIA



¡Daños técnicos!
¡En caso de daños extraiga el enchufe de alimentación!

Utilice el EUROMAT únicamente cuando se encuentre en perfecto estado técnico. Antes de realizar cualquier trabajo (limpieza, mantenimiento, carga, etc.) debe revisar el EUROMAT, y especialmente su línea de alimentación eléctrica, para detectar posibles daños. Para garantizar un funcionamiento correcto del EUROMAT todas las partes deberán estar montadas correctamente y cumplir todas las condiciones.



Si detectara cualquier daño, extraiga el enchufe, identifique claramente el daño y coloque un cartel indicativo.

Ejemplo:



Haga reparar debidamente los daños.

Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por los técnicos designados por WIESHEU GmbH bajo cumplimiento de todas las medidas de seguridad.

Todos los dispositivos de seguridad deberán estar montados y volverse a montar después de cada mantenimiento y reparación. Los interruptores de fin de carrera de seguridad no deben puentearse. Sin la autorización del fabricante está prohibido realizar modificaciones, transformaciones ni añadidos en los equipamientos.

El EUROMAT de debe ser revisado una vez al año por un técnico autorizado para comprobar su seguridad de trabajo. Esta revisión debe ser encargada por la empresa explotadora.



Para poder realizar periódicamente pruebas de seguridad, le recomendamos suscribir un contrato de mantenimiento con uno de los socios de servicio autorizados de WIESHEU GmbH.

2.1.1 Obligaciones de la empresa explotadora

Es responsabilidad de la empresa explotadora encomendar los trabajos con el EUROMAT solo a personas que estén familiarizadas con las disposiciones básicas sobre seguridad en el trabajo y prevención de accidentes y que hayan sido instruidas sobre la manipulación del EUROMAT.
El personal que trabaje en el horno deberá tener al menos 16 años de edad.
Los menores de edad sólo podrán trabajar en el EUROMAT bajo supervisión.

2.1.2 Obligaciones del personal

Todas las personas que trabajen con el EUROMAT se comprometen, antes de comenzar al trabajo, a leer y comprender el manual de instrucciones.
Estas personas lo confirmarán por escrito mediante su firma.

2.2 Uso previsto

El EUROMAT es un medio de trabajo técnico. No está previsto su uso particular en el hogar.
El EUROMAT está previsto exclusivamente para hornear productos de panadería alimentaria.
El EUROMAT está destinado exclusivamente al uso en recintos cerrados.
Utilizándolo con la opción „Enclavamiento de seguridad“, el EUROMAT puede instalarse en el sector de comercio minorista de comestibles.
La carga del EUROMAT mediante sistemas de carga se considera conforme a lo previsto solamente si se utiliza un sistema de carga WIESHEU.

Cualquier otro uso del EUROMAT y sus opciones distinto al aquí previsto se considera no conforme a los previsto. WIESHEU GmbH no se hace responsable de ningún daño resultante del incumplimiento de esta norma.

2.3 Uso erróneo previsible

El EUROMAT no está previsto para utilizarlo en buques o al aire libre.
El EUROMAT no está previsto para secar o endurecer objetos.

2.4 Responsabilidad

La empresa explotadora y el personal de servicio están obligados a cumplir las indicaciones del manual de servicio.

Deben cumplirse las normativas de prevención de accidentes generales y locales de las federaciones de asociaciones profesionales responsables.

La empresa WIESHEU GmbH no asume responsabilidad alguna por daños producidos por un manejo equivocado o negligente, un horneado con parámetros de manejo erróneos, mantenimiento o reparación incorrectos o negligentes o por un uso no conforme a lo previsto.
Esto es aplicable también en el caso de cualquier modificación, equipamiento o reequipamiento realizados en el EUROMAT.
En estos caso queda anulada la garantía de fábrica.

Emplee únicamente piezas de recambio homologadas por el fabricante.
La empresa WIESHEU GmbH no asume responsabilidad alguna por daños debidos a la utilización de piezas de recambio no homologadas.

2.5 Riesgos de lesiones/Riesgo residual

Este EUROMAT ha sido producido por el fabricante conforme a los últimos conocimientos de la técnica. Todos los aparatos han sido revisados detalladamente antes de abandonar la fábrica.
No obstante, un uso indebido podría poner en peligro la vida o la salud del usuario o de terceros, o tener un efecto negativo sobre el EUROMAT u otros bienes.

2.5.1 Peligro de aplastamiento y golpes

	**ADVERTENCIA** **¡Peligro de aplastamiento y golpe!** ¡Transporte el horno con precaución!	¡Durante el transporte, levante con cuidado el EUROMAT! El EUROMAT debe estar colocado sobre una base horizontal, estable y sin riesgo de vuelco, capaz de soportar su peso.
	**ADVERTENCIA** **¡Peligro de aplastamiento y golpe!** ¡No colocarse debajo de cargas suspendidas!	¡Ninguna persona debe permanecer debajo de cargas suspendidas en altura, o tocarlas!

2.5.2 Peligro de incendio

	**PRECAUCIÓN** **¡Acumulaciones de calor!** ¡El aire de salida y las ranuras de ventilación no deben estar cubiertas!	Para evitar acumulaciones de calor instale el EUROMAT con al menos 20 mm de separación de la pared. Las ranuras de ventilación en las paredes laterales y en la parte trasera no deben quedar cubiertas.
	**ADVERTENCIA** **¡Peligro de incendio!** Sobrecarga eléctrica. ¡Debe garantizarse la protección por fusible de la toma de corriente!	Existe peligro de incendio si se da una sobrecarga eléctrica del EUROMAT. Debe garantizarse la protección eléctrica por fusible de la toma de corriente.
	**ADVERTENCIA** **¡Peligro de incendio!** ¡No adhiera láminas, papeles ni etiquetas adhesivas al horno!	No pegue láminas, papeles, etiquetas adhesivas, etc. en el EUROMAT. Antes de encender el horno por primera vez, retire todas las láminas de protección del mismo.

2.5.3 Peligro por contacto eléctrico

	PELIGRO
	**¡Contacto eléctrico!** ¡Peligro mortal por descarga eléctrica!

Únicamente un técnico electricista capacitado en el producto deberá realizar la conexión eléctrica y todos los trabajos en la instalación eléctrica del EUROMAT conforme a las reglas electrotécnicas.

Antes de cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconectar el interruptor principal y extraer el enchufe de red. Aún después de desconectar el enchufe, los componentes eléctricos no están totalmente desenergizados. Espere al menos 2 minutos hasta que todos los componentes se hayan descargado completamente.
El enchufe debe quedar libremente accesible, incluso después de instalar el EUROMAT, para poder desconectarlo rápidamente de la red eléctrica en cualquier momento. Si esto no fuera posible el cliente deberá instalar un dispositivo (interruptor principal) que permita desconectar el horno de la red eléctrica.

	PELIGRO
	**¡Contacto eléctrico!** ¡Proteja todos los componentes eléctricos frente a la humedad y el polvo!

Proteja todos los componentes eléctricos frente a agua, humedad y polvo. Las funciones importantes, como por ej. los circuitos de seguridad, pueden llegar a fallar y, como consecuencia, causar daños al personal o a componentes de la instalación.

2.5.4 Peligros en la ingestión de alimentos



El suministro de agua del EUROMAT debe tener calidad de agua potable (conforme a la disposición sobre agua potable). La temperatura del agua debe ser como máximo de 50 ºC. Para mejorar la calidad del agua pueden integrarse al circuito distintos filtros y un sistema de tratamiento de agua.



Los sistemas de filtro de agua Steamax pueden adquirirse a través de WIESHEU GmbH y sus distribuidores.

	PRECAUCIÓN
	**Higiene** ¡Limpie y cuide el horno con la diligencia debida!

Cuide y limpie y cuide el EUROMAT con la mayor diligencia. Sólo con el horno limpio se podrá garantizar la producción de productos con unas condiciones óptimas de higiene.

2.5.5 Daños ocasionados por el agua

	PRECAUCIÓN
	**Daños ocasionados por el agua** ¡Cortar el suministro de agua cuando finalice el trabajo en el horno!

La llave de paso instalada por el cliente cerca del horno sólo debe abrirse cuando el EUROMAT esté en funcionamiento y luego debe volver a cerrarse. La presión del flujo del agua no debe sobrepasar la presión indicada en la placa de características.
Si fuera necesario, el cliente debe instalar una válvula reductora de presión.

2.5.6 Peligro de quemaduras

	**ADVERTENCIA** **¡Riesgo de quemaduras!** ¡Precaución: cuando el horno está caliente se genera vapor a altas temperaturas!	En la parte trasera del EUROMAT sale vapor caliente por las tubular de evacuación. Coloque el EUROMAT de forma que el vapor que salga no pueda ocasionar daños personales o materiales. Si la válvula magnética presenta daños o la válvula de humidificación permanece conmutada de forma permanente, corte de inmediato el suministro de agua de la instalación. Está prohibido seguir operando el horno, ya que existe peligro de quemaduras por el vapor caliente.
	**ADVERTENCIA** **¡Riesgo de quemaduras!** No abrir la puerta durante la ejecución del programa.	No abrir la puerta durante la ejecución del programa. Existe peligro de quemaduras debido a líquidos y vapor a altas temperaturas.



No repare el daño por cuenta propia; avise al representante del servicio técnico de WIESHEU GmbH más cercano.

	**PELIGRO** **¡Riesgo de quemaduras!** ¡No se deben colocar en el horno líquidos por encima de la altura de los ojos!	Para evitar el escaldamiento por líquido caliente, no introduzca recipientes con líquido o material de cocción que puedan licuarse en el horno, por encima de la altura de los ojos.
	**ADVERTENCIA** **¡Riesgo de quemaduras!** ¡Póngase las manoplas para el horno y abra la puerta del horno con precaución!	A pesar de la técnica de seguridad, al abrir la puerta del horno sale vapor caliente y calor. El bastidor y el cristal de la puerta del horno se calientan. Póngase las manoplas del horno resistentes al calor y abra la puerta del horno con cuidado.
	**ADVERTENCIA** **¡Riesgo de quemaduras!** Póngase las manoplas para el horno ¡Sacar o cargar las bandejas con cuidado!	En el interior del horno reinan altas temperaturas. ¡En las superficies existe peligro de quemaduras! Utilice manoplas o paños termorresistentes al cargar y descargar el producto horneado. Durante la realización de estos trabajos debe proceder con sumo cuidado y evitar tocar las superficies calientes. No inserte las bandejas cargadas hasta que los dispositivos de enganche estén correctamente enganchados.



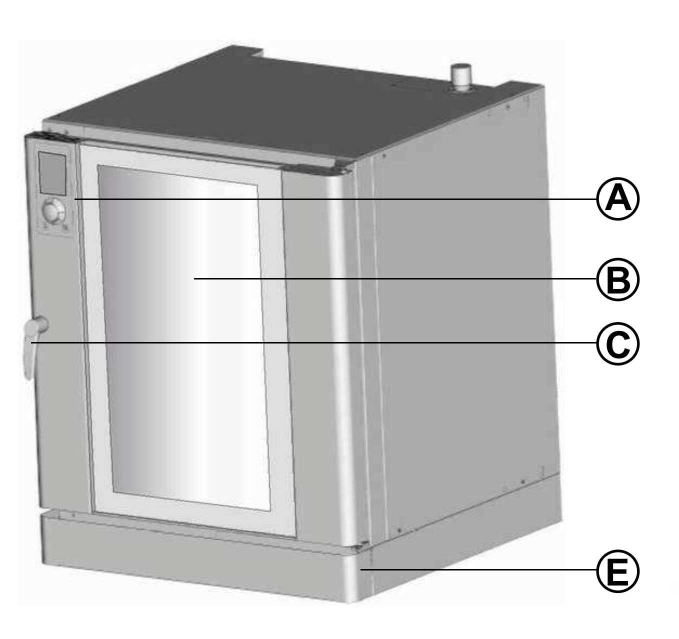
Antes de limpiar o realizar trabajos de mantenimiento en el EUROMAT dejarlo que se enfríe.



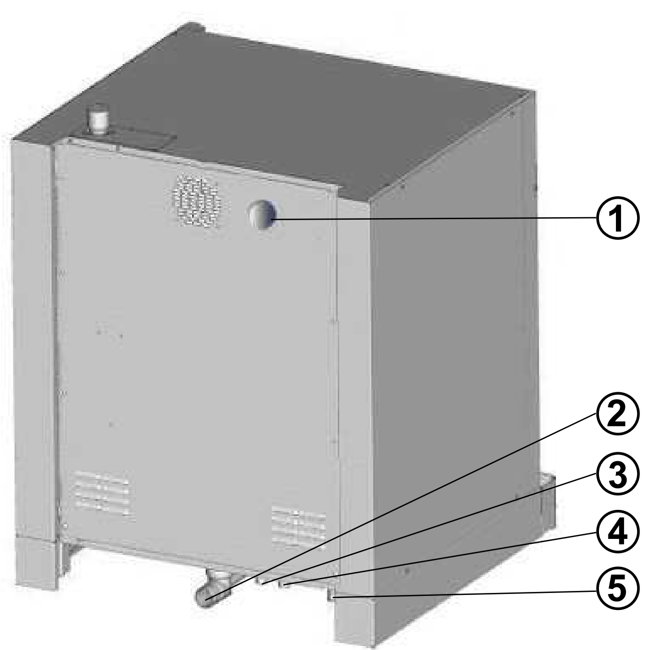
3. Descripción técnica
En este capítulo encontrará una descripción y el modo de funcionamiento de los componentes y grupos constructivos del EUROMAT.
Tenga en cuenta que también están descritos los dispositivos adicionales posibles (opciones).

3.1 Resumen
A continuación encontrará una vista general de los componentes más importantes del EUROMAT.

Vista frontal



Vista posterior



Posición	Denominación
A	Mando
B	Ventana
C	Tirador
E	Cuba de goteo y cámara de instalación de agua residual PCU

Posición	Denominación
1	Conexión para aire de salida
2	Conexión para agua residual PCU
3	Conexión de suministro de agua 3/4" para humidificación
4	Conexión de suministro de agua 3/4" PCU
5	Conexión eléctrica

3.2 Estado al momento de la entrega
El EUROMAT se entrega como equipo individual listo para conectar o como instalación con tuberías lista para conectar.

3.3 Datos técnicos

En los datos técnicos, en la cantidad de bandejas se indica el número máximo de las mismas.
El EUROMAT puede operarse también con un número menor de bandejas, independientemente del número indicado. Las configuraciones de los parámetros de horneado deben ajustarse según necesidad.
No debe excederse la cantidad máxima de carga de 5 kg/bandeja.

Denominación de la máquina	EUROMAT-B4-E2-IS	EUROMAT B4-E2-IS-PCU*
Dimensiones ancho/fondo/alto [mm]	930 x 910 x 575	930 x 910 x 695
Superficie de montaje ancho/fondo/alto [mm]	930 x 910	930 x 910
Peso [kg] con cascada con humidificación mediante tubos	120 110	120 110
Puerta	Puerta de cristal, doble acristalamiento	Puerta de cristal, doble acristalamiento
Cantidad de bandejas (chapa)/medida de chapa	4/5 x 600 x 400	4/5 x 600 x 400
Superficie de horneado [m²]	0,96 / 1,2	0,96 / 1,2
Rendimiento [panecillos]	80 / 100	80 / 100
Mando	IS	IS
Instalación eléctrica Utilizar interruptor diferencial	400V 3/N/PE 50Hz	400V 3/N/PE 50Hz
Consumo de corriente [A]	13,0	13,0
Potencia de conexión [kW]	9,2	9,2
Potencia calorífica [kW]	9	9
Potencia del motor [kW]	0,2	0,2
Fusible [A]	3 x 16	3 x 16
Sección del cable [mm²]	5 x 2,5	5 x 2,5
Gama de temperatura [°C]	30 – 250	30 – 250
Temperatura ambiente [°C]	+10 – +35	+10 – +35
Humedad ambiente [% HR]	30 – 60	30 – 60
Conexión de agua (rosca exterior)	3/4"	2 de 3/4"
Evacuación de agua [mm] Ø	-	50
Aire de salida [mm] Ø	50	50
con drenaje de condensado [mm] Ø	15	15
Emisiones de ruido en el puesto de trabajo [dB (A)]	< 70	< 70

*PCU => ProClean Unit, sistema automático de limpieza

Denominación de la máquina	EUROMAT-B8-E2-IS	EUROMAT-B8-E2-IS-PCU*
Dimensiones ancho/fondo/alto [mm]	930 x 910 x 975	930 x 910 x 1095
Superficie de montaje ancho/fondo/ alto [mm]	930 x 910	930 x 910
Peso [kg] con cascada con humidificación por tubos	180 160	180 160
Puerta	Puerta de cristal, doble acristalamiento	Puerta de cristal, doble acristalamiento
Cantidad de bandejas (chapa)/medida de chapa	8/10 x 600 x 400	8/10 x 600 x 400
Superficie de horneado [m²]	1,92 / 2,4	1,92 / 2,4
Rendimiento [panecillos]	160 / 200	160 / 200
Mando	IS	IS
Instalación eléctrica Utilizar interruptor diferencial	400V 3/N/PE 50Hz	400V 3/N/PE 50Hz
Consumo de corriente [A]	26,6	26,6
Potencia de conexión [kW]	18,4	18,4
Potencia calorífica [kW]	18,0	18,0
Potencia del motor [kW]	0,4	0,4
Fusible [A]	3 x 32	3 x 32
Sección del cable [mm²]	5 x 4,0	5 x 4,0
Gama de temperatura [°C]	30 – 250	30 – 250
Temperatura ambiente [°C]	+10 – +35	+10 – +35
Humedad ambiente [% HR]	30 – 60	30 – 60
Conexión de agua (rosca exterior)	3/4"	2 de 3/4"
Tubo de evacuación agua [mm] Ø	-	50
Aire de salida [mm] Ø	50	50
con drenaje de condensado [mm] Ø	15	15
Emisiones de ruido en el puesto de trabajo [dB (A)]	< 70	< 70

*PCU => ProClean Unit, sistema automático de limpieza

3.4 Placa de características

En la placa de características encontrará los datos más importantes del EUROMAT.
La placa de características se encuentra en la superficie lateral derecha/izquierda del EUROMAT (según el modelo).



Pos.	Denominación
1	Tipo
2	Número de serie
3	Voltaje (V)
4	Clase de protección IP
5	Presión de agua (kPa)
6	Año/mes de construcción
7	Frecuencia (N/Hz)

4. Transporte, montaje y conexión

Los trabajos mencionados a continuación deben ser realizados exclusivamente por socios de servicio de WIESHEU GmbH:

- Emplazamiento
- Montaje
- Puesta en marcha
- Mantenimiento/Servicio
- Desmontaje

5. Puesta en marcha

Al utilizar el EUROMAT, la empresa explotadora asume toda la responsabilidad con respecto a la seguridad de las personas que se encuentren en las cercanías. Antes de la puesta en marcha, el operario debe:

- Haber leído y comprendido el manual del usuario (en particular el capítulo con las instrucciones de seguridad).
- En caso de emergencia deben tomarse las medidas oportunas, apagar el EUROMAT y asegurarlo.

	**PELIGRO** **¡Contacto eléctrico!** ¡Peligro mortal por descarga eléctrica!	Proteja todos los componentes eléctricos frente a la humedad y el polvo. No utilice el EUROMAT en entornos húmedos o mojados. No exponga el EUROMAT a la lluvia.
	**ADVERTENCIA** **¡Peligro de incendio!** ¡No adhiera láminas, papeles ni etiquetas adhesivas al horno!	¡No pegue láminas, papeles, etiquetas adhesivas, etc. en el EUROMAT! Antes de encender el EUROMAT por primera vez, retire todas las películas protectoras que lo cubran.
	**ADVERTENCIA** **¡Peligro de incendio!** ¡No dejar piezas ajenas al horno en su interior, depositadas sobre él ni cerca del mismo!	No se deben dejar objetos ni piezas ajenas al EUROMAT en su interior, depositadas sobre él ni cerca del mismo.
	**PELIGRO** **¡Peligro de incendio!** ¡No se deben introducir productos que contengan alcohol o que constituyan peligro de incendio en el horno!	¡Nunca debe calentar en el EUROMAT productos que contengan alcohol o susceptibles de incendiarse!
	**PELIGRO** **¡Riesgo de explosión!** ¡No se deben introducir en el horno productos susceptibles de explotar!	¡Nunca debe calentar productos explosivos en el EUROMAT!

	**PRECAUCIÓN** **¡Riesgo de quemaduras!** Las superficies/superficies vidriadas del horno pueden tener una temperatura superficial más elevada.	A pesar de la técnica de seguridad, las superficies del EUROMAT pueden tener una mayor temperatura superficial durante y después del proceso de horneado.
	Peligro **¡Peligro mortal!** Jamás caliente seres vivientes en el horno	Jamás caliente seres vivientes en el horno. Existe peligro de muerte.
	PELIGRO **¡Riesgo de explosión!** Limpiar las bandejas nuevas antes de calentarlas.	Limpie minuciosamente las chapas antes de la primera puesta en marcha. De otro modo existe peligro de deflagración debido a residuos adheridos, provenientes de la fabricación de las chapas.

Antes de la primera puesta en marcha, caliente el EUROMAT a 180 ºC con bandejas limpias colocadas, durante aprox. 30 minutos.

El EUROMAT está equipado con un termostato de seguridad que apaga el horno al alcanzar una temperatura de -8 ºC ó +329 ºC en su interior.
Con una temperatura ambiente inferior a -8 ºC no se puede encender el EUROMAT.

5.1 Tareas de control

Antes de usar el EUROMAT tome las siguientes medidas:

- Compruebe que el EUROMAT no presente deficiencias a la vista.
- Compruebe que el enchufe de red y el cable eléctrico no presenten deficiencias visibles.
- Revise la puerta del horno para comprobar su hermeticidad y el buen funcionamiento del sistema de enclavamiento.
- Controle que no se encuentre suciedad, restos de productos u otro tipo de impurezas entre la junta de la puerta y el cristal, y elimínelos de ser el caso.
- Enganche la cubierta del ventilador correctamente en el soporte previsto para ella.
- Encaje debidamente el dispositivo de enganche en el interior del horno.
- Compruebe si existe el suministro de corriente necesario.
- Verifique que la llave de paso esté abierta y el filtro de impurezas esté libre en el sistema de suministro de agua.

6. Manejo

6.1 Abrir/cerrar la puerta del horno



ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras!
¡Póngase las manoplas para horno y abra la puerta del horno con precaución!

A pesar de la técnica de seguridad, al abrir la puerta del horno sale calor y vapor a altas temperaturas.
El bastidor y el cristal de la puerta del horno se calientan.
Póngase las manoplas para horno resistentes al calor y abra la puerta del horno con cuidado.



PELIGRO

¡Riesgo de quemaduras!
¡No se deben colocar en el horno líquidos por encima de la altura de los ojos!

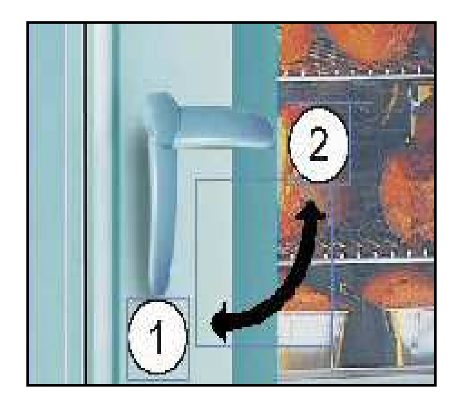
Para evitar el escaldamiento por líquido caliente, no introduzca recipientes con líquido o productos a hornear que puedan licuarse en el horno, por encima de la altura de los ojos.



ADVERTENCIA

¡Peligro de aplastamiento!
Tener precaución al cerrar la puerta.

¡Al cerrar la puerta del horno prestar atención a que no se encuentren partes del cuerpo u objetos entre ella y la junta, pues existe peligro de aplastamiento!



Pos.	Denominación
1	Posición 1 del tirador de la puerta:
2	Posición 2 del tirador de la puerta:

Abra la puerta del horno en dos fases.
Así evitará que la puerta del horno se abra completamente de golpe y el calor o el vapor saldrán paulatinamente.

1. Lleve el tirador de la puerta a la posición 2 y abra la puerta del horno con cuidado.

=> Sólo se abre una ranura de la puerta del horno.
Espere hasta que solamente salga ya poco calor y vapor caliente.

2. Para abrir completamente la puerta del horno, lleve el tirador de la misma a la posición 1 y ábrala simultáneamente.

=> Se desenclava el pestillo de seguridad.
Después de soltarlo, el tirador de la puerta retorna automáticamente a la posición 2.

6.2 Colocar los productos de panadería en el horno

• Coloque los productos de panadería sobre la bandeja.

	**PELIGRO** **¡Riesgo de quemaduras!** ¡No se deben colocar en el horno líquidos por encima de la altura de los ojos!	Para evitar el escaldamiento por líquido caliente, no introduzca recipientes con líquido o productos a hornear que puedan licuarse en el horno, por encima de la altura de los ojos.
	**ADVERTENCIA** **¡Riesgo de quemaduras!** Póngase las manoplas para horno. ¡Sacar o cargar las bandejas con cuidado!	El interior del horno está caliente, y las superficies calientes constituyen un peligro de quemadura. Utilice manoplas o paños termorresistentes al cargar y descargar el producto horneado. Durante la realización de estos trabajos debe proceder con sumo cuidado y evitar tocar las superficies calientes.

• Coloque los productos de panadería sobre la bandeja.
• Abra la puerta del horno.
• Introduzca las bandejas cargadas en el interior del horno.
=> Preste atención a que los dispositivos de enganche esté correctamente encajados.
• Introduzca hasta el fondo las bandejas cargadas en los dispositivos de enganche.
• Cierre la puerta del horno.

6.3 Cerrar la puerta del horno

Procure que no haya cuerpos extraños entre el cristal y la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno debe estar limpia.
• Cierre la puerta del horno. Para ello, presione suavemente la puerta y coloque el tirador en la posición 1.

=> La puerta queda enclavada.

6.4 Extraer los productos de panadería del horno

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, extraiga los productos del horno en tres fases:

• Abra la puerta del horno.
• Extraiga los productos del horno.
• Cierre la puerta del horno.

6.5 Desmontaje de los dispositivos de enganche y de la cubierta del ventilador

Para limpiar el interior del horno es necesario desmontar los dispositivos de enganche y la cubierta del ventilador.





- Levante el dispositivo de enganche.
- Extraiga el dispositivo de enganche del interior del horno.
- Desenrosque y extraiga el tornillo izquierdo inferior de la cubierta del ventilador.
- Levante la cubierta del ventilador por debajo.
- Extraiga la cubierta del ventilador del interior del horno.

6.6 Ajustar los parámetros de horneado



Los parámetros de horneado se ajustan desde la consola de mando. La descripción de la consola de mando se encuentra en el manual por separado del sistema de control.

7. Limpieza

Este capítulo contiene información acerca de la limpieza del horno de aire caliente.
Antes de realizar trabajos en el horno, espere hasta que se enfríe.

	**PRECAUCIÓN** **¡Contacto eléctrico!** ¡Peligro mortal por descarga eléctrica!	Antes de limpiar el horno debe apagarlo y desconectarlo de la red eléctrica.

	**PRECAUCIÓN** **Daños técnicos** ¡Limpie el horno con un paño suave humedecido!	Limpie el polvo y la suciedad de la ranura de ventilación. Limpie el exterior del horno y los elementos de mando con un trapo suave humedecido. No utilice agua corriente ni limpiador abrasivo en seco. No limpie los elementos de mando con limpiahornos.



Para limpiar y desincrustar el interior del horno utilice los limpiadores recomendados por el fabricante. Únicamente éstos fueron probados a fondo. La empresa WIESHEU GmbH no asume responsabilidad alguna por los daños producidos por el uso de otros agentes de limpieza, suavizantes o desincrustantes.

7.1 Trabajos generales de limpieza

	**PRECAUCIÓN** **Higiene** ¡Limpie y cuide el horno con la diligencia debida!	Limpie y cuide el horno con la diligencia debida. Sólo con el horno limpio se podrá garantizar la producción de productos con unas condiciones óptimas de higiene. Con un uso prolongado del horno a una temperatura inferior a 100 ºC pueden formarse gérmenes.

 	**ATENCIÓN** **¡Daños en la cámara del horno!** Elimine diariamente los residuos de sal y lejía.	Elimine diariamente de la cámara del horno los residuos de sal y de lejía agresiva. Dichos residuos dañan la cámara. Elimine la suciedad suelta con una escoba de pelo natural y aspire los lugares inaccesibles con una aspiradora manual.

	**ADVERTENCIA** **¡Peligro de aplastamiento/lesiones!** Tener precaución al limpiar piezas móviles.	Al cerrar la puerta del horno, prestar atención a que no se encuentren partes del cuerpo u objetos entre ella y la junta. Existe peligro de aplastamiento o de lesiones.

7.2 Agentes de limpieza

 	**ADVERTENCIA** **Peligro de lesiones:** ¡Observe las instrucciones de seguridad que figuran en el agente de limpieza!	¡Observe las instrucciones de seguridad que figuran en el agente de limpieza!
	**PRECAUCIÓN** **Peligro de lesiones:** ¡observar las prescripciones sobre prevención de accidentes!	Al manipular agentes de limpieza y productos químicos deben observarse las prescripciones sobre prevención de accidentes de vigencia general.
	**ADVERTENCIA** **¡Riesgo de quemaduras!** Póngase las manoplas para horno. ¡Aplique con cuidado los productos de limpieza!	Antes de aplicar el limpiador en el interior del horno póngase manoplas termorresistentes.
	**PELIGRO** **¡Riesgo de explosión!** Los agentes limpiadores pueden contener alcohol. No emplearlos en el horno caliente.	No utilizar agentes de limpieza que contengan alcohol. ¡Existe peligro de explosión!
 	**ADVERTENCIA** **¡Peligro de lesiones!** Dejar enfriar el horno. ¡Llevar protección bucal!	¡No rocíe los agentes de limpieza sobre superficies calientes! Existe el peligro de formación de aerosoles. Dichos aerosoles pueden ser inhalados por el usuario, provocándole causticaciones en las vías respiratorias.
	**PRECAUCIÓN** **Higiene** ¡Mantener los objetos de limpieza libres de gérmenes!	Mantenga sus paños y cepillos de limpieza siempre libres de gérmenes. Recomendamos el uso de un agente de desinfección de superficies apto para el área alimentaria y el material.

7.2 Agentes de limpieza

Denominación	Unidad	Número de artículo
Esencia de vinagre	-	-
Lavavajillas de uso corriente	-	-
Limpiacristales de uso corriente sin adición de silicona	-	-
Limpiahornos	2 litros	57105
Cartucho UltraClean	1 cartucho	100197
Cartucho UltraRins	1 cartucho	100198
Limpiador de acero inoxidable Nº 6	1 Pulverizador 600 ml	60067

7.3 Plan de limpieza y medios de limpieza

<table>
<tr><th>Denominación</th><th>Intervalo</th><th>Limpiador</th><th>Medios auxiliares</th></tr>
<tr><td>Bandejas</td><td>diario</td><td>Lavavajillas de uso corriente</td><td>Paño esponjoso o de microfibras</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Cámara del horno</td><td rowspan="2">diario</td><td>en la opción ProClean:
UltraClean y UltraRins</td><td>no se requieren medios auxiliares</td></tr>
<tr><td>manual:
Limpiahornos</td><td>Cepillo de plástico
Paño esponjoso</td></tr>
<tr><td colspan="4">• Desmonte los dispositivos de enganche y elimine los residuos gruesos en caso necesario.
• Aplique el limpiahornos y déjelo actuar un tiempo.
• Elimine las impurezas más persistentes con la ayuda de un cepillo de plástico.
• Lave la cámara del horno con mucha agua limpia y un paño esponjoso.
• Seque la cámara con un paño libre de pelusas.
• Monte los dispositivos de enganche.</td></tr>
<tr><td>Criba de suciedad</td><td>diario</td><td>Lavavajillas de uso corriente</td><td>Cepillo de plástico
Paño esponjoso</td></tr>
<tr><td>Cristal interior</td><td>diario</td><td>Limpiacristales de uso corriente sin adición de silicona</td><td>Paño de microfibra o paño de celulosa</td></tr>
<tr><td>Cristal exterior</td><td>diario</td><td>Limpiacristales de uso corriente sin adición de silicona</td><td>Paño de microfibra o paño de celulosa</td></tr>
<tr><td colspan="4">• Gire hacia fuera la puerta del horno.
• Limpie los cristales con limpiacristales y paños suaves.
• Gire hacia dentro la puerta y ciérrela con el tirador.</td></tr>
<tr><td>Junta de la puerta</td><td>diario</td><td>Lavavajillas de uso corriente</td><td>Paño esponjoso o de microfibras</td></tr>
</table>

7.3 Plan de limpieza y medios de limpieza

Denominación	Intervalo	Limpiador	Medios auxiliares
Tirador de la puerta	diario	Lavavajillas de uso corriente	Paño esponjoso o de microfibras
Mando	diario	Limpiacristales de uso corriente sin adición de silicona	Paño de microfibra o paño de celulosa
Cuba de goteo	2-3 veces por semana	Lavavajillas de uso corriente	Paño esponjoso o de microfibras
• Abra la puerta del horno. • Frote la cuba de goteo con lejía de jabón y un paño esponjoso. • Seque la cuba de goteo con un paño suave. • Cierre la puerta del horno.			
Cuba de goteo	2 veces a la semana	Lavavajillas de uso corriente	Paño esponjoso o de microfibras
• Gire hacia fuera la puerta del horno. • Frote la cuba de goteo con lejía de jabón y un paño esponjoso. • Seque la cuba de goteo con un paño suave. • Gire hacia dentro la puerta y ciérrela con el tirador o el interruptor.			
Dispositivo de enganche	1 vez a la semana	en la opción ProClean: UltraClean y UltraRins	no se requieren medios auxiliares
• Levante ligeramente el dispositivo de enganche y sáquelo del soporte. • Retire el dispositivo del horno levantándolo inclinado hacia delante. • El desmontaje se efectúa a ambos lados de la misma manera. • Coloque el dispositivo de enganche en un fregadero adecuado. • Aplique el limpiahornos y déjelo actuar un tiempo. • Elimine las impurezas más persistentes con la ayuda de un cepillo de plástico. • Lave el dispositivo de enganche con mucha agua limpia y un paño esponjoso. • Seque el dispositivo con un paño libre de pelusas. • Monte los dispositivos de enganche.			
Tobera ProClean en la opción PCU	1 vez a la semana	Lavavajillas de uso corriente	Cepillo de plástico Paño esponjoso
• Desenrosque la tobera ProClean de la cámara del horno. • Limpie la tobera con lejía de jabón y un cepillo de plástico. • Enjuague la tobera bajo agua corriente y colóquela nuevamente en su lugar. • Apriete la tobera con la mano, sin utilizar una herramienta.			
Entre los cristales	1 vez a la semana	Limpiacristales de uso corriente sin adición de silicona	Paño de microfibra o paño de celulosa

7.3 Plan de limpieza y medios de limpieza

Denominación	Intervalo	Limpiador	Medios auxiliares
• Gire hacia fuera la puerta del horno • Abra la ventana/mirilla. • Limpie la parte interior de los cristales con limpiacristales y paños suaves. • Cierre la ventana/mirilla. • Gire hacia dentro la puerta del horno. • Gire hacia dentro la puerta y ciérrela con el tirador o el interruptor.			
Espacio detrás de la cubierta del ventilador	1 vez a la semana	Esencia de vinagre	Cepillo de plástico Paño esponjoso
• Desmonte ambos dispositivos de enganche. • Afloje los tornillos de seguridad de la cubierta del ventilador con un destornillador y quítelos. • Gire la cubierta hacia arriba y retírela. • Limpie las suciedades con un agente limpiador a base de vinagre y un cepillo de plástico. • Lave las superficies con agua limpia y un paño esponjoso. • Coloque la cubierta del ventilador y fíjela con ambos tornillos. • Monte los dispositivos de enganche.			
Superficies laterales	1 vez a la semana	Limpiador de acero inoxidable Nº 6	Paño de microfibra o paño de celulosa
Tapa del equipo	1 vez a la semana	Limpiador de acero inoxidable Nº 6	Paño de microfibra o paño de celulosa
Blindaje frontal y blindaje giratorio	1 vez a la semana	Limpiador de acero inoxidable Nº 6	Paño de microfibra o paño de celulosa

7.4 Desincrustación



PELIGRO

¡Contacto eléctrico!
¡Peligro mortal por descarga eléctrica!

Antes de limpiar o desincrustar el horno de aire caliente debe apagarlo y desconectarlo de la red eléctrica.

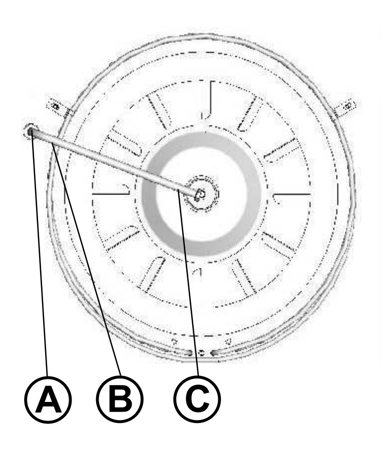


ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras!
¡Quemaduras debido a calor residual! Dejar enfriar siempre completamente el horno.

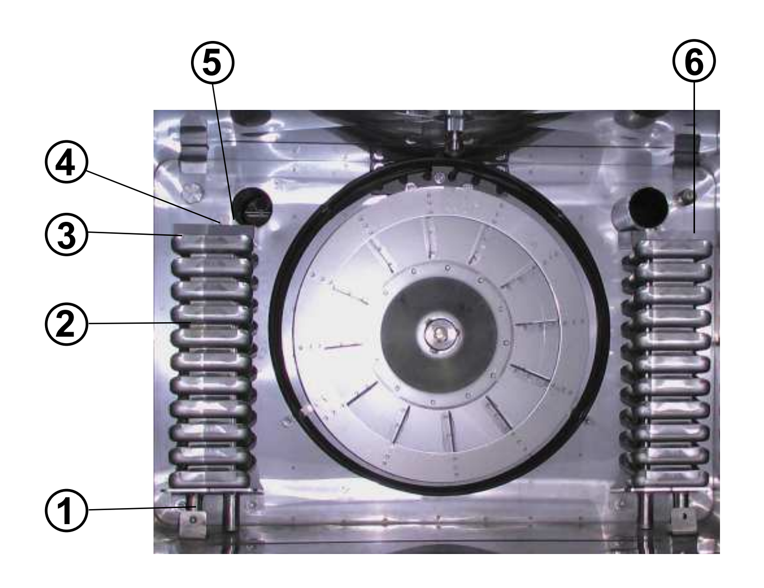
Antes de cada desincrustación del horno de aire caliente, dejarlo enfriar completamente.

7.4.1 Desincrustar el tubo humidificador (humectación por tubo)



- Desmonte el dispositivo de enganche y la cubierta del ventilador.
- Afloje la contratuerca (A).
- Retire el tubo humidificador (C).
- Sumerja el tubo humidificador (C) durante unas 12 horas en esencia de vinagre.
- Enjuague el tumo humidificador (C) con mucha agua limpia.
- Limpie el orificio (B).
- Coloque el tubo humidificador (C).
- El orificio debe señalar hacia la parte de atrás, centrado con respecto al eje de la rueda del ventilador.
- Vuelva a apretar la contratuerca (A).
- Monte el dispositivo de enganche invirtiendo la secuencia de desmontaje.

7.4.2 Desincrustación de la cascada (ATV)



Pos.	Denominación
1	Soporte para segmentos en cascada
2	Segmento en cascada
3	Depósito de retención
4	Tubuladura de llenado
5	Tuerca
6	Termopar

- Desmonte el dispositivo de enganche y la cubierta del ventilador.
- Suelte las dos tuercas del depósito de retención.
- Extraiga el recipiente de retención tirando de él hacia delante.
- Extraiga los segmentos en cascada se su soporte.
- Sumerja los segmentos en cascada durante toda la noche en un líquido desincrustador de cal.
- Antes de montarlos de nuevo, lave los segmentos en cascada con abundante agua corriente.
- Apile los segmentos en cascada en direcciones opuestas sobre el soporte.
- Inserte el termopar en la lengüeta del depósito de retención.

8. Averías, su origen y cómo remediarlas

	PRECAUCIÓN
	**Peligro de lesiones:** ¡observar las prescripciones sobre prevención de accidentes!

En todos los trabajos deben observarse las prescripciones sobre prevención de accidentes de vigencia general.

	PELIGRO
	¡Contacto eléctrico! ¡Peligro mortal por descarga eléctrica!

Antes de limpiar o desincrustar el EUROMAT debe apagarlo y desconectarlo de la red eléctrica.
Antes de reconectarlo, espere al menos 2 minutos.
=> todos los componentes se descargaron completamente.

	ADVERTENCIA
	**¡Riesgo de quemaduras!** ¡Quemaduras debido a calor residual! Dejar enfriar siempre completamente el horno.

Antes de cada desincrustación del EUROMAT, dejarlo enfriar completamente.

Síntoma	Causa	Remedio
La rueda del ventilador no funciona	1. Bloqueo interno del control 2. El interruptor principal del horno no está conectado 3. Falta tensión de red 4. La rueda del ventilador está bloqueada mecánicamente. 5. La puerta no está cerrada correctamente 6. El pirostato (cámara) se ha activado 7. Motor averiado/falta fase 8. El guardamotor térmico se ha activado	1. Desconexión de la red 2. Revisar 3. Revisar 4. Revisar 5. Revisar 6. Servicio técnico 7. Servicio técnico 8. Servicio técnico
Hay agua en la cámara trasera	1. Bloqueo interno del control 2. Demasiada humidificación (tiempo/cantidad) 3. Desagüe atascado/mal conectado (en caso de existir) 4. Presostato averiado (en la opción ProClean) 5. Grifo esférico averiado 6. Reductor de presión defectuoso 7. Presión del agua demasiado elevada 8. Válvula magnética defectuosa	1. Desconexión de la red 2. Reducir la humidificación 3. Revisar 4. Servicio técnico 5. Servicio técnico 6. Servicio técnico 7. Servicio técnico 8. Servicio técnico

Síntoma	Causa	Remedio
No hay humidificación ni vapor	1. Tubo/ tubuladura de humidificación con incrustaciones de cal 2. La toma de agua no está abierta 3. Rejilla colectora de suciedad atascada 4. Manguera doblada o desconectada 5. Programa incorrecto 6. Válvula magnética defectuosa 7. Uniones de mangueras defectuosas 8. Calefacción defectuosa 9. Caudalímetro sucio	1. Revisar 2. Revisar 3. Revisar 4. Revisar 5. Revisar 6. Servicio técnico 7. Servicio técnico 8. Servicio técnico 9. Servicio técnico
El horno no calienta	1. Interruptor final de la puerta no accionado o averiado 2. La temperatura no se ha ajustado 3. Contactor de calefacción defectuoso 4. Calefacción defectuosa 5. El pirostato (cámara) se ha activado 6. El guardamotor térmico se ha activado 7. Sensor de la cámara defectuoso 8. Cable de conexión defectuoso	1. Revisar y, en su caso, acudir al servicio técnico 2. Revisar 3. Servicio técnico 4. Servicio técnico 5. Servicio técnico 6. Servicio técnico 7. Servicio técnico 8. Servicio técnico
La válvula de evacuación de aire no reacciona	1. Válvula defectuosa (eléctricamente) 2. La válvula está bloqueada mecánicamente.	1. Servicio técnico 2. Servicio técnico
El horno no se enciende	1. Bloqueo interno del control 2. Falta la tensión de alimentación en la toma de corriente del edificio 3. STB (cámara) se ha activado 4. Fusible de entrada defectuoso 5. Interruptor principal o de entrada averiado 6. Fusible interno averiado (unidad de potencia) 7. Botón de encendido defectuoso	1. Desconexión de la red 2. Revisar 3. Servicio técnico 4. Servicio técnico 5. Servicio técnico 6. Servicio técnico 7. Servicio técnico
La puerta del horno se abre con resorte	1. Junta de la puerta estropeada 2. Gozne desgastado 3. El cierre de la puerta tiene un defecto mecánico 4. El Interruptor eléctrico de la puerta se atasca 5. Tensión previa de la puerta demasiado elevada o reducida 6. Cierre de la puerta suelto 7. El interruptor final no está ajustado correctamente	1. Revisar o servicio técnico 2. Servicio técnico 3. Servicio técnico 4. Servicio técnico 5. Servicio técnico 6. Servicio técnico 7. Servicio técnico
La puerta del horno no es hermética	1. Demasiada humidificación (tiempo/cantidad) 2. Junta de la puerta estropeada 3. Junta de la puerta sucia 4. Desagüe atascado 5. Bisagra suelta 6. Presión interna excesiva - evacuación del aire bloqueada 7. Cierre de la puerta suelto 8. Tramo de evacuación bloqueado 9. Vía de evacuación atascada/bloqueada 10. Junta de puerta montada incorrectamente	1. Reducir la humidificación 2. Revisar o servicio técnico 3. Revisar 4. Revisar 5. Servicio técnico 6. Servicio técnico 7. Servicio técnico 8. Servicio técnico 9. Servicio técnico 10. Servicio técnico

9. Mantenimiento



Haga que se inspeccione el horno cada seis meses según la normativa alemana VDE 0701 / 0702

9.1 Sustitución de piezas de desgaste

A continuación obtendrá información acerca de los trabajos que puede realizar usted mismo.
Todos los demás trabajos de mantenimiento y servicio técnico deben estar exclusivamente a cargo de socios del servicio posventa de la empresa WIESHEU GmbH.

	**PRECAUCIÓN** **Peligro de lesiones:** ¡observar las prescripciones sobre prevención de accidentes!	En todos los trabajos deben observarse las prescripciones sobre prevención de accidentes de vigencia general.
	**PELIGRO** **¡Contacto eléctrico!** ¡Peligro mortal por descarga eléctrica!	Antes de cualquier trabajo en el horno de aire caliente extraiga el enchufe de la red. Espere al menos 2 minutos hasta que todos los componentes se hayan descargado completamente.
	**ADVERTENCIA** **¡Riesgo de quemaduras!** ¡Quemaduras debido a calor residual! Dejar enfriar siempre completamente el horno.	Antes de cada mantenimiento del horno de aire caliente, dejarlo enfriar completamente.

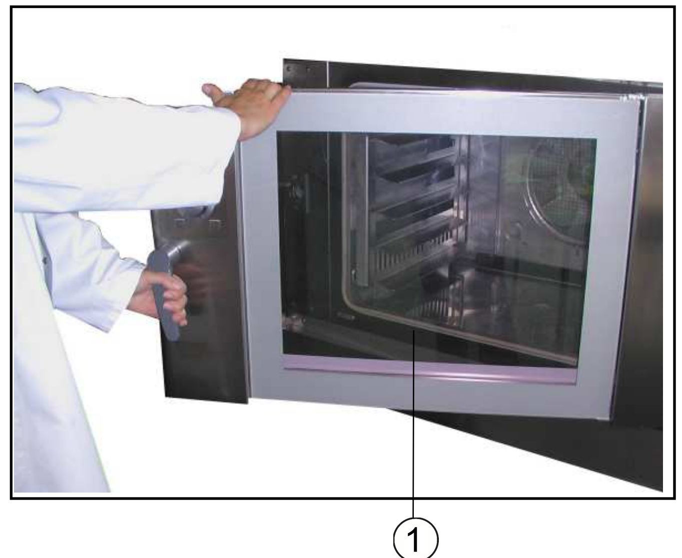
9.1.1 Sustitución de los dispositivos de iluminación del interior del horno

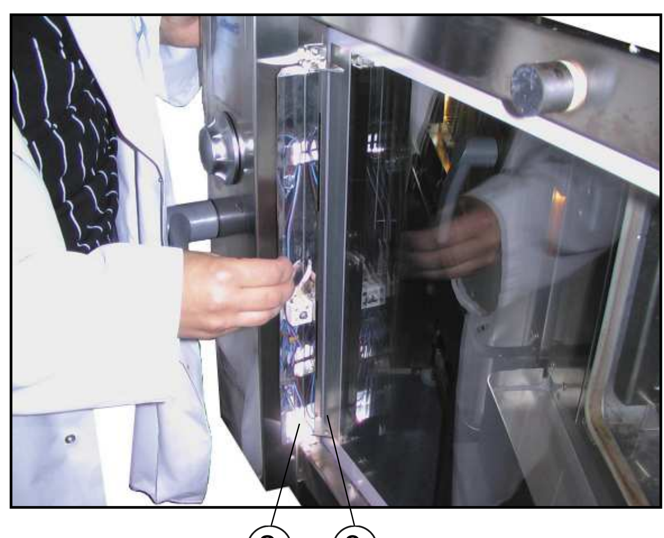
 	**PRECAUCIÓN** **¡Daños técnicos!** Póngase las manoplas para el horno Evite la transpiración de las manos sobre la bombilla	Utilice las manoplas para horno. Los guantes protegerán sus manos frente al posible calor de la bombilla halógena antigua y protegerán la nueva bombilla de la transpiración de las manos.
	**ADVERTENCIA** **Peligro de lesiones:** ¡No rociar con agua las bombillas halógenas!	No rocíe las bombillas halógenas con agua ni las limpie con paños húmedos. porque pueden romperse debido a la gran diferencia de temperatura.

9.1.1 Sustitución de los dispositivos de iluminación del interior del horno

	PRECAUCIÓN
	**¡Contacto eléctrico!** ¡Peligro mortal por descarga eléctrica!

Antes de sustituir las bombillas halógenas del horno de aire caliente debe apagarlo y desconectarlo de la red eléctrica.





Pos.	Denominación
1	Ventana
2	Bombilla halógena
3	Reflector

- Sostenga la ventana (1) por la parte superior e inferior del tirador de la puerta y abra la ventana hacia arriba.
- Pliegue hacia arriba los reflectores (2) a derecha e izquierda del marco de la puerta.

=> Un reflector (2) puede llevar fijadas dos o cuatro bombillas halógenas (3).

- Utilice un reflector por cada dos bombillas halógenas - bombillas halógenas de 12 V / 20 W.

=> Nº de art. 38098

- Utilice un reflector por cada cuatro bombillas halógenas - bombillas halógenas de 12 V / 10 W.

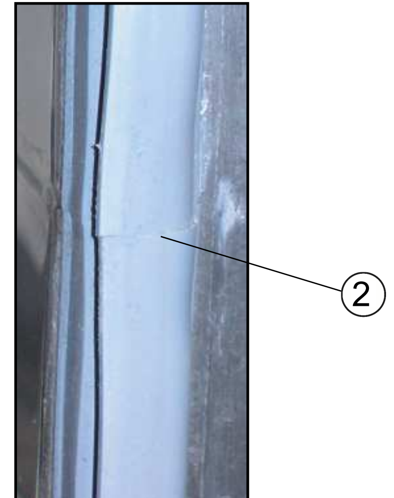
=> Nº de art. 101 731

Las bombillas halógenas deben resistir temperaturas de hasta 300 ºC.
Al colocar la nueva bombilla halógena tenga cuidado de que no llegue a entrar en contacto con la transpiración de la mano. Utilice guantes adecuados o sustitúyala cubriéndola con material de embalaje.

- Desenrosque las bombillas halógenas (3) defectuosas de su base y enrosque las nuevas (3).
- Vuelva a replegar los reflectores (2) y la ventana (1).

9.1.2 Sustitución de la junta de la puerta del horno





Pos.	Denominación
1	Junta de la puerta del horno, nº de art. 38604 B4/B5 longitud 2,4 m B8 / B10 3,2 m longitud
2	Inicio y fin de la junta del horno

- Extraiga con cuidado la junta gastada de la puerta (1).
- Utilice un cuchillo adecuado en los radios.

=> En los radios, la junta de la puerta está fijada mediante silicona.

- Limpie a fondo con limpiador de adhesivos las superficies donde apoye la junta de la puerta.

=> Las superficies de fijación deben estar libres de grasa.

- Presione el comienzo de la nueva junta contra la ranura.

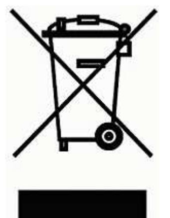
=> No comience en los radios, sino en una superficie recta.

- Presione sobre las superficies de fijación en todo el perímetro de la nueva junta.

=> Pegue la junta con silicona en los radios.

- Recorte el extremo de la junta nueva de forma que haga exactamente contacto con el principio de la misma.
- Una con silicona el comienzo y el final de la junta (2) de la puerta del horno.
- Recorte un orificio de ventilación de 2 a 3 mm de diámetro con un formón, a 10 cm aprox. por encima y por debajo del tope en la junta de la puerta del horno.

10. Eliminación de desechos



Los productos puestos en circulación por **Wiesheu GmbH** cumplen los requisitos de la Directiva europea 2002/96/CE (Aparatos eléctricos) (WEEE Nº de registro DE 30999946). Si tiene alguna duda sobre la eliminación del producto sin impacto ambiental, consulte a **WIESHEU GmbH** llamando al teléfono +49 (0) 7144 303-0.

11. Declaración de conformidad CE

a los efectos de la Directiva de máquinas 2006/42/CE

Por la presente, el fabricante
WIESHEU GmbH
Daimlerstraße 10
D-71563 Affalterbach

declara que los aparatos indicados a continuación en virtud de su diseño y características, así como en la versión comercializada por nosotros, se ajustan a las disposiciones de la Directiva de máquinas 2006/42/CE.

La conformidad con las disposiciones de las siguientes directivas europeas:
Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/CE

Cualquier modificación no acordada previamente con nosotros anula la validez de esta declaración.

Línea de producto	EUROMAT
Denominación del aparato	Horno de panadería con aire caliente
Tipo de aparato según descrito en el manual de instrucciones y los siguientes tipos de aparatos	EUROMAT B4-E2-IS EUROMAT B8-E2-IS
Número de artículo	100858 100068
Número de serie	Según indicado en la placa de características técnicas
Nombre y dirección del responsable de la documentación	WIESHEU GmbH Ute Deuring Departamento de documentación técnica Daimlerstraße 10 D-71563 Affalterbach

Affalterbach 16.08.10
La gerencia de WIESHEU GmbH



12. Derechos de propiedad intelectual

WIESHEU GmbH
Daimlerstrasse 10
D-71563 Affalterbach
Teléfono: **+49 (0)7144 / 3 03-0**
Servicio telefónico: **+49 (0)7144 / 3 03-400**
E-Mail: **info@wiesheu.de**
www.wiesheu.de

Printed in Germany
Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas que sirvan para el avance y mejora de la calidad.

Manual de instrucciones EUROMAT Panadero, español (ES)
Nº de pedido 9400-110-022 Versión 3.01

Fecha de emisión: 2011-08-25